in pezi grossi de una libra ó di meza: et uolendone fare minestre, uole esser tagliata minuta: Nota etiandio, ch̃ la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, se coce in la lauatura p nõ perdere quel sangue, che esce fuori lauandola:

Per fare Ciuero de saluaticina

Per far ciuero de carne saluarina: in prima coci la carne in aqua miscolata con altretanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, aczio ch̃ se sciucchi: Asciutta che serra frigila in bono lardo: et uolendo fare duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra de Uua passa, et meza libra de amandole senza mondarle, et pista bene queste chose: Da poi togli una libra de pane tagliato ĩ fette, et seccato al foco, ma nõ troppo bruscolato, et ponilo a mollo in uno poco de uino rosso, et pistalo con le ꝓdicte chose, poi distempalo col brodo de la dicta carne, et passalo per la stamigna in una pignatta, et ponila su la brasca longi dal foco, facendola ben bollire per spatio de meza hora: dapoi uimetti Zenzeuero, et cãnella assai, che sia dolce, o, forte secundo el cõmune gusto, o del tuo. S. re Dapoi tolli una cipolla, et conla in una pignatta con bono lardo tagliato menuto: et come la cipolla, e, cotta pistala, et marinala molto bene, et ponila in seme col lardo, nel qual, e, cotta: et metti ogni chosa in la pignatta ne la qual sono le chose predicte, lassandola bollire anchora unpoco piu: poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra gli meti de q̃sto ciuero, et mandali a Tabula:

Per far pastello secco de Ceruo, o, Capriolo:

Per far pastello de carne de ceruo ó de Capriolo: in prima tagha la carne in pezi grossi come due pugna, et fagli trare solamente un buglio in aqua mischiata con altretanto aceto & con sale secondo ilbisogno Dopo caiuala fori & ponila in loucho ch̃ lumor del brudo esca fuori & sisciucchi un pocho la dicta carne, Dopo togli pepero & cãnella poluerizata ĩ feme giugnendoli del sale secondo laquantita dela carne, & togli de buon lardo & fane lardoni, & auoltali nole spetie predicte & ĩ larda ben per longo ladicta carne, Et habi de garofoli sani, & piantane molti da ongni canto ĩ la dicta carne, la quale etiam duo uole esser̃ bene ĩ uoltata ĩ le dicte spetie, Dapoi togli de bona farina & fa lacrosta un pocho piu grossa ch̃ quella de le lasangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia dita le crosta & ponila accocer̃ nel forno ad agio ad agio & uole esser̃ ben cotta, & simili pastelli se possono conseruar̃ quindici di, & etiã piu mese.

Et far̃ pastelli de carne de uitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de uccelli, In prima togli carne magra quella quantita ch̃ ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli do